

CHAMPAGNE  
CHRISTOPHE MARTIN  
VIGNERON INDÉPENDANT  
46 rue Appert Raulin  
51530 Oiry  
FRANCE



## CHAMPAGNE

# BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Elaborée à partir de nos vignes de Oiry et Chouilly, cette cuvée est la pure expression de la finesse du Chardonnay sur les terroirs argilo-calcaires de la Côte des Blancs.

**Terroirs** Oiry – Chouilly

**Sol** Argilo-calcaire sur craie à Bélemnite

**Cépages** 100 % Chardonnay

### Vinification

Vendange manuelle  
Pressoir traditionnel Champenois Coquard  
Fermentation thermorégulée en cuve acier inoxydable  
Fermentation malolactique réalisée  
Viellissement en cave d'une durée moyenne de 36 mois  
Dosage : 8 g/l

### Dégustation

Ses reflets or pâle, sa finesse de bulles lui donnent toute son élégance. Au nez, vous serez charmés par ses arômes de fleurs blanches, d'agrumes, sa fraîcheur. Il est d'une complexité et d'une très belle longueur en bouche.

### Accords

C'est un Champagne d'apéritif par excellence. Vous l'aimerez tout autant avec des huîtres, des coquilles Saint Jacques, des langoustines ou des poissons tels que le bar...

### Flaconnage

Bouteilles de 75 cl.  
Réalisation sur commande de grands flacons, Réhoboam, Mathusalem...



Téléphone : +33(0)3.26.57.67.30

Mobile : +33(0)6.86.79.18.07

e-mail : [contact@champagne-christophe-martin.fr](mailto:contact@champagne-christophe-martin.fr)

[www.champagne-christophe-martin.fr](http://www.champagne-christophe-martin.fr)